

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar belakang**

Indonesia adalah negara penghasil perikanan laut yang melimpah. Sumber atau hasil perikanan adalah ikan dan binatang-binatang lainnya yang hidup di air tawar atau air asin atau pertemuan keduanya yang dapat dimakan atau digunakan sebagai bahan makanan (Hadiwiyoto, 1983). Salah satu dari hasil perikanan itu adalah udang. Pengolahan udang hasil perikanan dapat di olah menjadi udang beku. salah satu pabrik yang mengelola berada Jawa Timur. Pabrik udang yang ada di Jawa Timur di naungi oleh PT. Surya Alam tunggal.

Bahan baku yang ada di dalam PT. Surya Alam Tunggal di peroleh dari supplier yang berasal dari daerah Banyuwangi, Sidoarjo, Kediri, dll. Bahan baku udang yang digunakan rawan sekali terkena kontaminasi atau kerusakan. Kerusakan-kerusakan udang dapat terjadi akibat perubahan baik fisik, kimiawi, maupun mikrobiologis yang dapat mengakibatkan kualitas udang menurun dan tidak dapat diterima konsumen, sedangkan keunggulan udang merupakan komoditi hasil perikanan yang mempunyai citarasa lezat dan bernilai gizi tinggi. Apabila kerusakan terus muncul akan berdampak bagi kesehatan konsumen yang mengkonsumsinya. Pencegahan yang dapat dilakukan dengan cara pembekuan.

Menurut Ilyas (1993), pembekuan adalah pendinginan sampai suhu yang lebih rendah dari titik beku cairan dalam bahan, sehingga cairan dalam bahan tersebut akan membeku. Pembekuan dapat mempertahankan sifat-sifat alami pada udang. Pembekuan yang baik biasanya dilakukan pada suhu

-12 hingga -24°C dan pembekuan cepat (*Quick Freezing*) dilakukan pada suhu -24 hingga -40°C.

PT. Surya Alam Tunggal adalah salah satu perusahaan sebagai eksportir udang yang ada di Indonesia. Proses pembekuan udang pada perusahaan ini dilakukan secara baik dan sesuai dengan standar SOP yang telah ditentukan. Perusahaan yang telah berdiri sejak tahun 1983 ini memproduksi berbagai jenis produk olahan udang sesuai permintaan dari pihak pembeli. Pabrik ini juga mengirim udang beku ke berbagai daerah seperti: Yogyakarta, Jawa Barat, Sidoarjo, dll tergantung pemesanan.

Perusahaan ini mengelola 2 produk yaitu produk udang beku dan katak beku, tapi pada laporan ini difokuskan untuk membahas tentang produk udang beku, karena permintaan konsumen dan jumlah produksi udang beku lebih besar dari pada katak beku.

## **1.2 Tujuan**

### **a. Tujuan Umum:**

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

### **b. Tujuan Khusus:**

1. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menghasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

### **1.3 Metode Pelaksanaan**

1. Melakukan pengamatan dan observasi lapangan secara langsung pada kegiatan proses produksi
2. Melakukan wawancara langsung dengan karyawan yang ada di tempat produksi
3. Mencari literatur-literatur pustaka

### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Praktek Kerja Pabrik dilaksanakan mulai tanggal 24 Juli 2017 sampai dengan tanggal 24 Agustus 2017 di PT. Surya Alam Tunggal yang berlokasi di jalan Raya Tropodo 126, Sidoarjo-Waru.